in pezi grossi de una libra ó di mezza: et
uolendone fare minestre, uole esser tagliata
minuta: Nota etiandio ch la carne da far
peperata, et da far brodo lardiero se coce in
la Lauatura p nõ perdere quel sangue che
esce fuori lauandola.

Per fare Ciuero de saluatizina

Per far Ciuero de carne saluarina: in prima
coci la carne in aqua miscolata con altre
tanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori
del brodo, azio ch se sciucchi: Asciutta che
serra frigila in bono lardo: et uolendo fare
duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra
de Uuapassa, et meza libra de amandole
senza mondarle, et pista bene queste drose:
Da poi togli una libra de pane tagliato i fette,
et fuccato al foco, ma nõ troppo bruscolato, et
ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et
pistalo con le ꝓdicte drose, poi distempalo
col brodo de ld dicta carne, et passale per
la stamigna in una pignatta, et ponila su
la brasicia longi dal foco, facendola ben bollire
per spatio de meza hora: dapoi uimetti Zen-
zeuero, et cãnella assai, che sia dolce, o, re
forte secundo el cõmune gusto, ó del tuo. S.
Dapoi tolli una cipolla, et corila in una pi-
gnatta con bono lardo tagliato menuto: et
come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala
molto bene, et ponila in seme col lardo, nel
qual, e, cotta: et metti ogni chosa in la pignatta
ne la qual sono le chose produte, lassandola
bollire anchora unpoco piu: poi fa li piattelli
de la prefata carne, et de sopra gli metti de ꝙsto
ciuero, et mandali a Tabula.

Per far pastello secco de Cerno, o, Capriolo:

Per far pastello de carne de cerno ó de Capri-
olo: in prima taglia la carne in pezi grossi co-
me due pugna, et fagli trare solamente un
bugliõ in aqua mistoiata con altretanto aceto
& con sale secondo il bisogno Dopo cauala fõr
& ponila in loucho ch lumor del brudo esca
fuori & sisciucchi un pocho la dicta carne, Do-
po togli pepero & cãnella paluerizata i femo
guognendoli del sale secondo laquantita dela
carne, & togli de buon lardo & fane lardo-
ni, & auoltali nole spetie predicte & i lar-
da ben per longo ladicta carne, Et habi de
garofoli sani, & piantane molti da ongni
canto i la dicta carne, la quale etiam dio
uole esser bene i uoleata i le dicte spetie,
Dapoi togli de bona farina & fa lacrosta un-
pocho piu grossa ch quella de le lasangne, Et
ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia dita-
le crosta & ponila accocer nel forno ad agio
ad agio & uole esser ben cotta, & simili pastel-
li se possono conseruar quinduci di, & etiã piu mese.

Per far pastelli de carne de vcello, ó Cappone, ó
qualunque altra carne, ó de vcelli, In prima
togli carne magra quella quantita ch ti piace
& battila bene minuta col coltello, & togli de